

CE

varithek® 2.0

Mit Kochfläche aus Ceran®-Glas

- **CH-800** zum Warmhalten von Lebensmitteln
- **CK-2200 Q** zum Warmhalten, automatischen Regenerieren, Garen
- **CK-2800 Q** zum Warmhalten, Garen
- **CK-3400** zum Warmhalten, Garen mit 2 Heizzonen

Mit Induktionskochfeld

- **IK-3500 QE** zum Warmhalten, Garen
- **IK-3500 E** zum Warmhalten, Garen
- **IK-3600 QB** zum Warmhalten, Garen

Mit Grillfläche aus Edelstahl

- **GP-3400 SP** zum Grillen
- **GP-2500I SP** zum Grillen mit Induktion

Mit Kühlfläche aus Edelstahl

- **KP-220 SP** zum Kühlen und Kühlhalten von Speisen

Geräte der Größe 1/1, Breite 325 mm

Original-Betriebsanleitung

Ausgabe: 2014-04-25



varithek® 2.0 kochen vor dem Gast.

Unsere Lösung bietet ein durchgängiges System, mit dem sich Warmspeisen in hoher Qualität, mit hoher Sicherheit und mit hoher Energie-Effizienz von der Produktion bis zum Gast bringen lassen.

Inhaltsverzeichnis

1 Revisionsauflistung ... 4

2 Wichtige Hinweise ... 4

2.1 Gebrauch der Anleitung ... 4

2.2 Darstellungskonventionen im Text ... 5

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise ... 5

3 Gerätebeschreibung ... 6

3.1 Typenübersicht ... 6

3.2 Benennung der Teile ... 7

3.2.1 varithek 2.0 ® der Typen CH und CK ... 7

3.2.2 varithek 2.0® der Typen GP ... 8

3.2.3 varithek 2.0® der Typen IK ... 8

3.2.4 varithek 2.0® der Typen KP ... 9

3.3 Technische Daten ... 10

3.4 Zubehör und dessen Verwendung ... 11

3.4.1 thermoplate® ... 11

3.4.2 varithek® GN-port ... 12

3.4.3 varithek ® Auftisch -Systemträger ... 12

3.4.4 varithek ® Einbau-Systemträger ... 13

4 Verwendungszweck ... 14

4.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind ... 14

4.2 Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch sowie Fehlgebrauch ... 14

4.3 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Ceran®-Glasfläche ... 15

4.4 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Induktionskochfeld ... 15

4.5 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Grillfläche aus Edelstahl ... 15

4.6 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Kühlfläche aus Edelstahl ... 15

5 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 16

5.1 Qualifikation des Personals ... 18

5.2 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen ... 19

5.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 19

5.3.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen ... 19

5.3.2 Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen und Explosion ... 20

5.3.3 Gefahren durch unerwartete Erwärmung von Gegenständen infolge Induktion ... 20

5.3.4 Gefahren für Personen mit Herzschrittmacher infolge Induktion ... 21

5.3.5 Stromschlaggefahr ... 21

5.3.6 Gefahr von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran®-Glasfläche ... 22

5.3.7 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt ... 22

5.4 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften ... 22

5.5 Verhalten im Notfall ... 23

6 Vor dem ersten Benutzen 23
7 Sicherheitshinweise zur Inbetriebnahme /Wiederinbetriebnahme 24
8 Gebrauch 25
8.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch 25
8.2 Allgemeine Arbeitsweise 26
8.2.1 Vorgang starten 26
8.2.2 Vorgang abbrechen 26
8.2.3 Gerät ausschalten 27
8.3 varithek® 2.0 CH-800 27
8.4 varithek® 2.0 CK-2 200 27
8.5 varithek® 2.0 CK-2 800 29
8.6 varithek® 2.0 CK-3 400 30
8.7 varithek® 2.0 IK-3 500 E, varithek® 2.0 IK-3 500 QE 31
8.8 varithek® 2.0 IK-3 600 QB 32
8.8.1 Übersicht der Funktionen 32
8.8.2 Bestimmungsgemäße Verwendung varithek® 2.0 IK-3 600 QB 34
8.8.3 Hinweise zum Gebrauch 34
8.9 varithek® 2.0 GP-3 400 und GP-2 500 35
8.10 varithek® 2.0 KP-220 SP 35
8.11 Zubehör und dessen Verwendung 36
9 Reinigung, Wartung und Pflege 37
9.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege 37
9.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus 38
9.3 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen 38
9.4 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen 39
9.5 Fettfilter, Fettauffangschale reinigen 39
9.6 Lüftungsgitter reinigen 39
9.7 KP-220 SP 40
9.8 Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung 40
9.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten 40
10 Störung – Was tun? 41
11 Haftung und Gewährleistung 42
12 Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen 42
13 Register 43
14 Kontaktanschrift 44

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2011-03-16	Erstausgabe
2011-05-02	Konformitätserklärung
2011-07-24	Sicherheitshinweise ergänzt: Kap. 4.2; Kap. 5.2, Kap. 7.1, Kap. 8.1
2012-09-11	Sicherheitshinweise ergänzt; Verständlichkeit verbessert
2012-10-31	Seiten 6, 23, 24, 29
2012-12-12	Seite 9
2013-11-07	Potentialausgleich, Produktkennzeichnung
2014-04-25	KP-220; Register, Produktkennzeichnung, Abgleich K POT

2 Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um das Gerät sicher und sachgerecht zu benutzen.



WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

- Lesen Sie unbedingt die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter.

Eine kompakte Anleitung, alternativ zu etlichen Anleitungen für diese Produktvarianten, die gleichartige Funktionen aufweisen, ist ein oft geäußerter Wunsch unserer Kunden.

Sollte aus Ihrer Sicht irgendein ein Defizit vorliegen, teilen Sie uns das bitte ohne zu zögern mit. Wir bemühen uns mit Ihrer Hilfe noch besser zu werden.

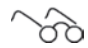
Hier ist Platz für Ihre Notizen ☺

2.2 Darstellungskonventionen im Text

- Aufzählungen werden so dargestellt.

➢ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.

▌ Das Resultat der Handlung wird so dargestellt.



Siehe ‘. . . ’ ,Querverweis wird so dargestellt.



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, die keinen Personenschaden einschließt.
Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den möglichen Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können Sie verhindern, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



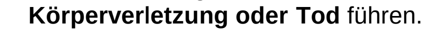
GEFAHR!

weist auf eine **unmittelbar drohende Gefahr** hin.
Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.



WARNUNG!

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.
Die Missachtung des Warnhinweises **kann zu schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.





VORSICHT!

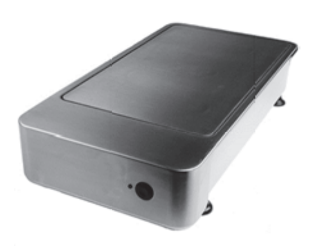
weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.
Die Missachtung des Warnhinweises **kann zu leichter Körperverletzung** führen.

3 Gerätebeschreibung

3.1 Typenübersicht



Typ:	Hinweise:
CH - 800	Ceran®-Glasfläche, 800 W, 1/1 flächig
CK - 2200 Q	Ceran®-Glasfläche
CK - 2800 Q	Ceran®-Glasfläche, 1/1 flächig
CK - 3400	Ceran®-Glasfläche, 2x rund
IK - 3500 QE	Ceran®-Glasfläche mit Induktionskochfeld, 1/1 flächig
IK - 3500 E	Ceran®-Glasfläche mit Induktionskochfeld, 1x rund
IK - 3600 QB	Ceran®-Glasfläche mit 2 Induktionskochfeldern
GP - 3400 SP	Edelstahlplatte, 1/1 flächig
GP - 2500 I SP	Edelstahlplatte mit Induktionserwärmung, 1/1 flächig

	KP - 220 SP	Edelstahlplatte mit aktiver Kühlung, 1/1 flächig

3.2 Benennung der Teile

Hier werden Teile benannt, die anschließend für ein leichteres Verstehen wichtig sind.

3.2.1 varithek 2.0® der Typen CH und CK





1 Ceran®-Glasfläche

2 Elektrische Zuleitung

3 Kontrollleuchte für die äußere vordere Heizfläche, leuchtet GELB

4 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler sowie EIN-/AUS Schalter

5 Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’, leuchtet GRÜN; rechts daneben ist der zugehörige Leistungsregler

6 Kontrollleuchte für Restwärmeanzeige ‘heiße Oberfläche’, leuchtet ROT, vordere sowie hintere Heizfläche

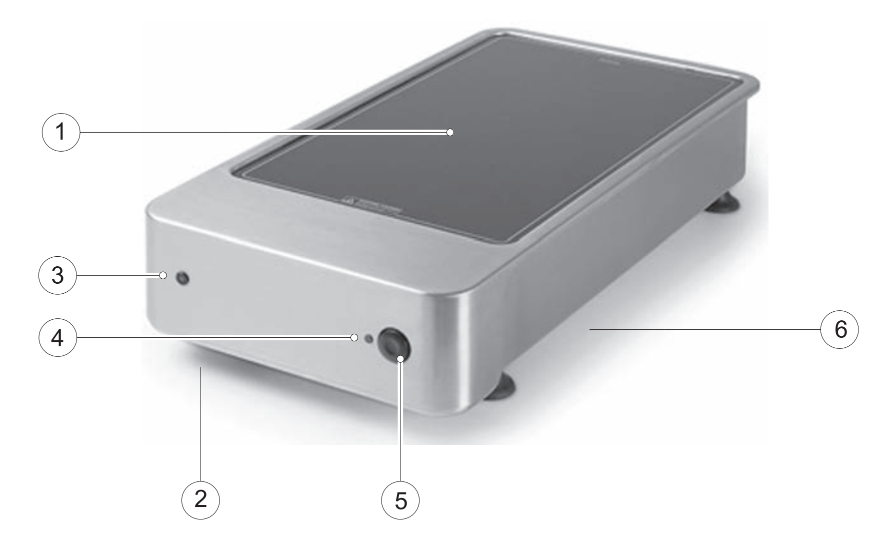
3.2.2 varithek 2.0® der Typen GP



1 Edelstahl-Heizfläche
2 Elektrische Zuleitung
3 Kontrollleuchte für Betriebszustand 'EIN-/AUS geschaltet', leuchtet GRÜN beim Heizen
4 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler sowie EIN-/AUS Schalter
5 Fettfilter (Nur bei Typ GP 2500 I)
6 Fettauffangschale
7 Fettablauf

3.2.3 varithek 2.0® der Typen IK

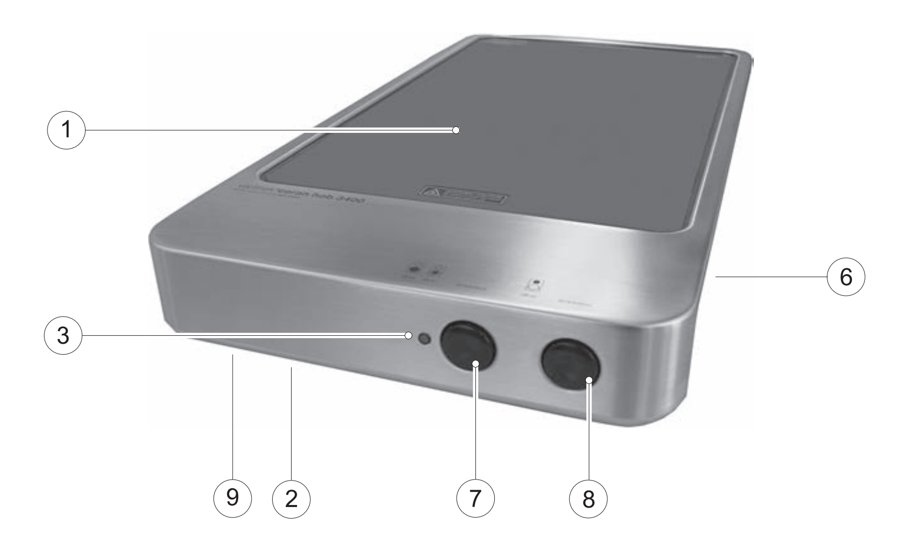
Induktionskochfeld



1 Induktionskochfeld /Ceran®-Glasfläche
2 Elektrische Zuleitung
3 Betriebs-Kontrollleuchte
4 Kontrollleuchte für Betriebszustand 'EIN-/AUS geschaltet'
5 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler sowie EIN-/AUS Schalter
6 Fettfilter

Die **Kontrollleuchte** für den **Betriebszustand** leuchtet GRÜN, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Die **Betriebs-Kontrollleuchte** leuchtet GRÜN, wenn die induktive Wirkungsweise aktiviert ist bzw. ein metallischer Topf auf der Heizfläche ist.



7 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler, **vordere** Heizfläche

8 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler, **hintere** Heizfläche

9 EIN-/AUS Schalter

3.2.4 varithek 2.0® der Typen KP



1 Kühlfläche aus Edelstahl

2 Elektrische Zuleitung

3 Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’, leuchtet GRÜN beim Kühlen

4 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler sowie EIN-/AUS Schalter

3.3 Technische Daten

	CH-800	CK-2200 Q CK-2800 Q CK-3400	GP-3400 SP GP-2500I SP	IK-3500 QE IK-3500 E	IK-3600 QB	KP-220 SP
Anschlusswert [W]	800	2200 2800 3400	3400 2500	3500	3600	220
Energieerzeugung	Elektro- kochfeld	Elektro- kochfeld	Grill (Induktion)	Induktion	Induktion	Kälteleistung[1] 180 Watt bei VT -10 °C, Kältemittel R 134a
Werkstoff						
Arbeitsfläche	Ceran®- Glasfläche	Ceran®- Glasfläche	Edelstahl	Ceran®- Glasfläche	Ceran®- Glasfläche	SWISS-PLY® Mehrschicht- material
Gehäuse	Edelstahl					
Außenmaße [mm]						
Breite	325	325	325	325	325	325
Tiefe	620	620	620 / 642	642	642	642
Höhe	62	78	143	140	78	143
Gewicht [kg]	6,5	6,5 / 7,0	13	13	9,2	14,1
Umgebungstemperatur	+5 °C bis +40 °C					
Tragfähigkeit des Aufstellplatzes [kg]	40 kg					
Mindestabstand zu Wänden	20 cm					
Schutzart	IPX4 gemäß EN 60529 Schutz gegen allseitiges Spritzwasser. Bei Aufstellung im Freien ist Überdachung bzw. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit erforderlich.					
Nennspannung / Netzfrequenz	1N AC 230 V 50 / 60 Hz					
Länge des Anschlusskabels:	0,8 m oder 2,5 m entsprechend Bestellung					

Man kann Kochfelder nach der Art der Wärmeerzeugung unterscheiden:

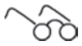
- Elektrokochfeld: → Die Wärme wird innerhalb des Kochfeldes mit elektrischen Heizelementen erzeugt.
- Induktionskochfeld: → Das Kochfeld erzeugt ein magnetisches Wechselfeld, dessen Energie den Boden des Topfes erhitzt.

Die Geräte entsprechen in der Größe der 1/1 Gastronorm.

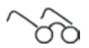
[1] Temperatur einstellbar von circa -7 °C bis +12 °C bei Raumtemperatur von circa 20 °C.



Potentialausgleich an der Unterseite des Gerätes. Diese Schutzmaßnahme dient der zusätzlichen Sicherheit. Die normgerechte Ausführung mit anschließender Prüfung der Anlage wird durch eine Elektrofachkraft sichergestellt.

 IEC 60364-5-54:2011; für Deutschland DIN VDE 0100:540:2012-06

Detaillierte Angaben zu Abmessungen, Bestell-Nummer, Zubehör, Schaltpläne, Ersatzteile, Verschleißteile:

 *Siehe Katalog, Prospekt*

3.4 Zubehör und dessen Verwendung

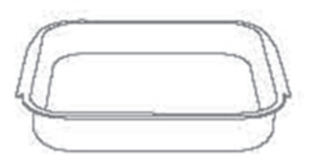


Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist **varithek® 2.0** energiesparend, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

- Verwenden Sie Zubehör von Rieber.

3.4.1 thermoplate®



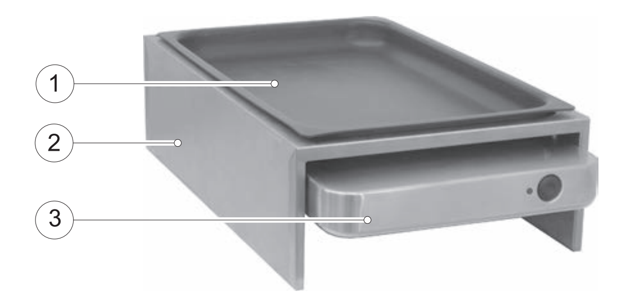


Anwendertipp

thermoplate® ist Kochgeschirr im GN-Format; geeignet vom Kühlen bis zum Kochen ohne Umfüllen.
varithek® 2.0 ist optimal abgestimmt auf den Einsatz von **thermoplate®.**

- Verwenden Sie **thermoplate®** mit einem Deckel.
  - Sie sparen damit Energie und Zeit.

3.4.2 varithek® GN-port

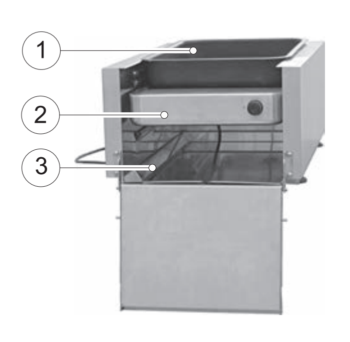


1 **thermoplate®**
2 **varithek® GN-port**
3 **varithek® 2.0**

➤ **ACHTUNG. thermoplate®** direkt auf der Ceran®-Glasfläche des Gerätes varithek® 2.0 auflegen, ansonsten kann das Gerät überhitzen und beschädigt werden. Gilt nicht bei Typ '**CH-800**'.

3.4.3 varithek® Auftisch -Systemträger

➤ **ACHTUNG. thermoplate®** direkt auf der Ceran®-Glasfläche des **varithek® 2.0** auflegen, ansonsten kann das Gerät überhitzen und beschädigt werden. Gilt nicht bei Typ '**CH-800**'.







1 **thermoplate®**

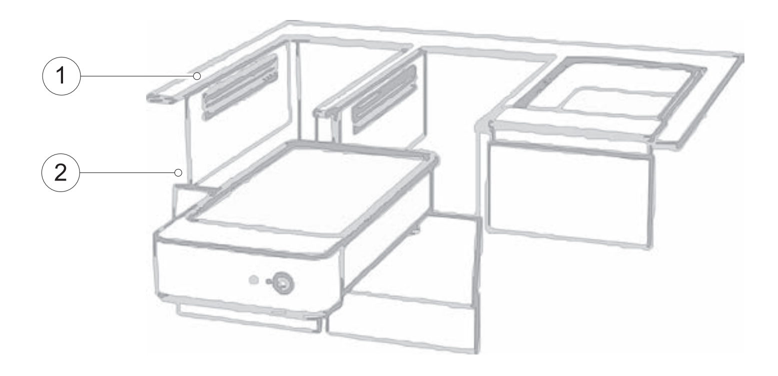
2 **varithek® 2.0 ceran hob**

3 **varithek® Auftisch-Systemträger**

- Edelstahl, doppelwandig, mit Boden. Frontklappe doppelt klappbar; oder ohne Klappe.
- Zur Verwendung auf einem Tisch oder in einer Einstellnische geeignet.
  Dies bietet mehr Sicherheit bei Verwendung auf dem Tisch vor dem Gast.
- Zur Aufnahme verschiedener **varithek®** Funktionselemente geeignet. Die Einschubhöhe ist wählbar mithilfe der Sicken in den Innenseiten.

➤ **ACHTUNG. varithek® 2.0** nicht oben auf dem Rahmen eines **varithek®-Systemträgers** abstellen. Nur wie auf den Bildern gezeigt einschieben.

3.4.4 varithek® Einbau-Systemträger



1 oberer Rahmen

2 **varithek® Einbau-Systemträger V-EST**

- Zum festen Einbau in ein hierfür geeignetes Möbel.
- Zur Aufnahme verschiedener **varithek®** Funktionselemente.

➢ ⚠ **WARNUNG!** Verbrennungsgefahr! Überhitzungsgefahr. Lassen Sie bei einem Gerät mit induktiver Erwärmung die Systemträgerklappe stets geöffnet.

➢ **ACHTUNG. thermoplate®** direkt auf der Ceran®-Glasfläche des Gerätes **varithek® 2.0** auflegen, ansonsten kann das Gerät überhitzen und beschädigt werden.
Gilt nicht bei Typ '**CH-800**'.

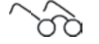
➢ **ACHTUNG. varithek® 2.0** nicht auf den oberen Rahmen eines **varithek®Systemträgers** einschieben. Nur wie im Bild unten gezeigt einschieben.

4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit.

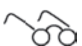
4.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie und Gastronomie und Schulverpflegung.
- Zur Verwendung als Tischgerät geeignet.
  Vorgesehen zur Aufnahme im **varithek® GN-port.**
  Vorgesehen zur Aufnahme im **varithek® Auftisch Systemträger.**
  Vorgesehen zur Aufnahme im **varithek® Einbau Systemträger.**



Siehe ''Zubehör und dessen Verwendung', Seite 11

- Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung wie Schutzhandschuhe und vermeiden hiermit Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich heißer Teile wie Kochfläche, Behälter und Speisen.
- Gebrauch nur durch Erwachsene.
- Betreiben Sie das Gerät nur an einer abschaltbaren Netzsteckdose.
- FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA bauseitig vorschalten.
- Potentialausgleich bewerkstelligen lassen durch Elektrofachkraft.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Die Technischen Daten für das Gerät einhalten. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild sowie die Produktkennzeichnung.
- Beachten Sie den jeweiligen gerätespezifischen Verwendungszweck.



Siehe Angaben auf dem Deckblatt, Seite 1

4.2 Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch sowie Fehlgebrauch

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch, allgemein

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an unzureichend beleuchtetem Ort.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Betreiben Sie das Gerät nie mit leerem Kochbehälter.
- Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit laut Gesundheitsrichtlinien erreicht. Halten Sie die Anforderungen laut HACCP ein.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Gebrauch.

Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch

- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Gebrauch.

4.3 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Ceran®-Glasfläche

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch

- ⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr! Bei beschädigter Ceran®-Glasfläche, beispielsweise Riss im Glas, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen. Vermeiden Sie möglichst elektrisch leitende Materialien in unmittelbarer Nähe, beispielsweise Spritzschutz aus Metall.
- Niemals bei **varithek® 2.0** mit Ceran®-Glasfläche einen heißen Topf auf die kalte Ceran®-Glasfläche oder einen kalten Topf auf die “heiße” Ceran®-Glasfläche stellen, ansonsten kann infolge Temperaturspannungen die Ceran®-Glasfläche reißen.
- Auch ein vermeintlich leichter Gegenstand wie ein Salzstreuer kann bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche auf der Ceran®-Glasfläche bewirken. Verhindern Sie, dass ein Gegenstand auf die Ceran®-Glasfläche fällt.
- Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße nicht auf der Ceran®-Glasfläche abstellen, ansonsten kann Sachschaden entstehen.

4.4 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Induktionskochfeld

Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch

- ⚠ **WARNUNG!** Bei Personen mit einem Herzschrittmacher ist beim Umgang mit einem Induktionsgerät infolge elektromagnetischer Strahlung eine Störung bzw. Beeinflussung möglich. Wir empfehlen dem Betreiber: Halten Sie Personen mit einem Herzschrittmacher fern. Kennzeichnen Sie ggf. diesen Arbeitsplatz. Lassen Sie ggf. mit dem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit abklären.
- Der Induktionsgenerator könnte sich abschalten oder beschädigt werden. Verwenden Sie das Gerät nur mit induktionstauglichem und zugelassenem Kochgeschirr. Semi-induktive Kochbehältnisse haben Einbußen der Kochleistung zur Folge; der Wirkungsgrad wird erheblich reduziert.

4.5 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Grillfläche aus Edelstahl

- Zum Braten und Schmoren von Lebensmitteln.
- Niemals ein Kunststoffgefäß auf der Edelstahl-Grillfläche abstellen, ansonsten kann Sachschaden entstehen.

4.6 Besondere bestimmungsgemäße Verwendung für Geräte mit Kühlfläche aus Edelstahl

- Zum Kühlen und Kühlhalten von Lebensmitteln.

5 Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes. Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt.
Handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

Die Informationen hier wie zu 'Grundsätzliche Verhaltensweisen', 'Pflichten des Betreibers' etc. verweisen lediglich auf die gesetzlich geforderte Einhaltung von Anforderungen wie die Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV) laut deutschem Recht.



Beachten Sie diese Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise, um Verletzungen, Gesundheitsschäden und Beschädigungen zu vermeiden. Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.



Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät. Bei Anzeichen eines Fehlers, bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Geruch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Verwenden Sie die Geräte nur mit unbeschädigtem Kabel. Ansonsten besteht Stromschlaggefahr und Brandgefahr.



Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachkräften unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!



Schließen Sie das Gerät nur an passende geerdete Netzanschlüsse an. Stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht, siehe Geräteboden. Ansonsten besteht Brand- und Stromschlaggefahr!



Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene, hitzebeständige Oberfläche, um Brandgefahr und Unfälle zu vermeiden.



Legen Sie das Kabel nicht in die Nähe von Wärmequellen oder auf scharfe Kanten etc. Ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Kabel. Ansonsten kann das Kabel beschädigt werden. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen. Legen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht!

Bei Verwendung von Verlängerungskabel: Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt der Leitung muss mindestens 1,5 mm^2 betragen.



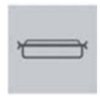
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



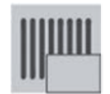
Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf der Position „0“ sowie der Leistungsregler auf der Position „0“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.



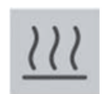
Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser, Regen). Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben. Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlags.



Verwenden Sie nur Rieber **thermoplate** ® als Kochgefäß. Verwenden Sie immer einen Deckel zum Erwärmen oder Warmhalten von Speisen. Das Kochfeld und der Boden des Kochgefäßes müssen immer sauber und trocken sein. Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, Porzellan oder Aluminiumfolie.



Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm einhalten. Das Gerät nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen betreiben. Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen.



Die heiße Oberfläche der Glasfläche und die angrenzenden Oberflächen nicht berühren. Die Oberflächen des Geräts werden heiß. Bitte lassen Sie das Gerät sich vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen oder verstauen. Ansonsten besteht Verbrennungs- und Brandgefahr!

Während der Nutzung werden **thermoplate** ® heiß. Verwenden Sie deshalb beim Hantieren mit heißen **thermoplate** ® Schutzhandschuhe. Vermeiden Sie Verbrennungen.

⚠ **WARNUNG!** Beim Anheben des Deckels kann es zu Verbrühungen durch heißen Dampf oder heißes Kondenswasser kommen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Speisen. Überprüfen Sie die Temperatur der Speisen vor der Ausgabe.



Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und sorgfältig. Keine ätzenden Reinigungsmittel, harte Topfschwämme, Stahlwolle oder Backofenspray verwenden. Spezialreiniger und Reinigungsschaber für die Glasfläche erhalten Sie im Handel.



Vermeiden Sie Kratzer durch spitze und scharfe Gegenstände auf der Glasfläche. Schützen Sie die Glasfläche vor Bruch durch herabfallende Gegenstände. Stellen Sie die Kochgefäße vorsichtig auf die Glasfläche.

Materialien wie zum Beispiel Kunststoff, Alu-Folie oder Zucker können Risse oder Brüche an der heißen Glaskeramik verursachen.

Schalten Sie die Heizeinrichtung aus und schaben Sie die Reste mit einem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.

Wichtige Hinweise



Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften. Für den Umgang mit Speisen beachten Sie bitte die HACCP-Bestimmungen zur Einhaltung von Hygieneforderungen.



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recyclet werden kann. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Bringen Sie das Gerät und das Kabel zu Ihrer öffentlichen Entsorgungsstelle.



ACHTUNG

Die summarische Anschlussleistung elektrischer Geräte könnte die örtlich zulässige Anschlussleistung überschreiten. Spitzenbelastungen entstehen beispielsweise beim gleichzeitigen Ein- oder Ausschalten mehrerer Geräte. Sachschaden bis hin zu Kabelbrand möglich.

- Beachten Sie die örtlich zulässige Anschlussleistung.
- Vermeiden Sie ein massenhaftes Ein- oder Ausschalten.



ACHTUNG

thermoplate ® können durch Überhitzung beschädigt werden.

▶ Beachten Sie die Anleitung **thermoplate** ®.

Pflichten des Betreibers

Betreiber: Betreiber ist diejenige Person, die das Gerät zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebs die rechtliche Geräteverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt.

Das Gerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gerätes unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit.

Neben den Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gerätes gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät stets in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die passenden Medienanschlüsse gegeben sind.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass bauseitige sicherheitsrelevante Maßnahmen durchgeführt werden.

5.1 Qualifikation des Personals

Das sichere Betreiben erfordert fachliche Voraussetzungen und die persönliche Eignung jeder Person.

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber). Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.

- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen'** zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig.
  Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen.
  Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.

5.2 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

- ➢ Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- ➢ Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen.

5.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine Sicherheitshinweise der Geräte dieser modularen Produktreihen. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

5.3.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Gerät ist gegen Überhitzung geschützt. Bei defekter Regelung wird die maximal zulässige Temperatur eingehalten.
- Zusätzlich zum Schutz gegen elektrischen Schlag und um die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf annähernd gleiches Potenzial zu bringen ist das Gerät mit einem Anschluss zum Potenzialausgleich ausgeführt.
  Die Verbindung aller leitfähigen Körper (Gehäuse) elektrischer Betriebsmittel mit einem geerdeten Schutzleiter und mit der Haupterdungsschiene ist die Grundlage für den Schutz gegen elektrischen Schlag.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.
- Das Gerät nur an eine abschaltbare Netzsteckdose anschließen, damit im Notfall die Stromzufuhr unterbrochen werden kann.
- Das Gerät hat eine Kontrollleuchte für Betriebszustand 'EIN-/AUS geschaltet', die grün leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Betrifft nicht Typ 'CK-2200'.

Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen für 'CK-2200'

- Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit laut Gesundheitsrichtlinien erreicht.

  Die **LED blinkt rot** nach 3 Stunden bei ununterbrochener Einschaltdauer.

Seite 27

5.3.2 Gefahren durch heiße Oberflächen, Verbrennungen und Explosion




WARNUNG!

Im Bereich heißer Teile wie Kochfläche, Behälter und Speisen kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen. Der Zustand der heißen Heizfläche ist optisch nicht erkennbar.

- Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.



WARNUNG!

Explosionsgefahr durch überhitztes Öl oder Fett.

- Brennende Grillplatten / Bratflächen nie mit Wasser löschen, ansonsten besteht Explosionsgefahr.
- Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder feuchtem Tuch.

5.3.3 Gefahren durch unerwartete Erwärmung von Gegenständen infolge Induktion



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr beim Tragen metallischer Teile am Körper im Nahbereich eines Induktionsgerätes nah an der Oberfläche der Kochebene möglich.

- Tragen Sie keine Uhren, Ringe oder metallischen Gegenstände.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Besteck, Dosen, Schmuck auf dem Kochfeld innerhalb der Kochzone ab.



ACHTUNG

Schwerer Sachschaden an magnetempfindlichen Teilen ist im Nahbereich eines Induktionsgerätes möglich.

- Halten Sie magnetempfindliche Teile wie Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten, Uhren vom Nahbereich eines Induktionsgerätes fern.

5.3.4 Gefahren für Personen mit Herzschrittmacher infolge Induktion





WARNUNG!

Lebensgefahr. Bei Personen mit einem Herzschrittmacher ist beim Umgang mit einem Induktionsgerät infolge elektromagnetischer Strahlung eine Störung oder Beeinflussung möglich.

Wir empfehlen dem Betreiber:

- Halten Sie Personen mit einem Herzschrittmacher zunächst fern. Kennzeichnen Sie ggf. diesen Arbeitsplatz.
- Lassen Sie ggf. mit dem Arzt die konkrete Situation und individuelle Verträglichkeit abklären.

5.3.5 Stromschlaggefahr

 **Gefahren infolge elektrischen Stroms**



WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlags.

- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf das Gerät.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.

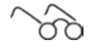
 **Gefahren bei beschädigter Ceran®-Glasfläche**



WARNUNG!

Stromschlaggefahr bei beschädigter Ceran®-Glasfläche kann nicht ausgeschlossen werden.

- Vermeiden Sie elektrisch leitende Materialien in unmittelbarere Umgebung, beispielsweise Spritzschutz aus Metall.
- Bei Schaden an der Ceran®-Glasfläche beispielsweise Riss, das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.



Siehe Kapitel ‘Störung – Was tun?’, Seite 41



ACHTUNG

Unsachgemäße Handhabung sowie Stoßbelastung kann die Ceran®-Glasfläche beschädigen.

- **NIE** einen heißen Topf auf die kalte Ceran®-Glasfläche oder einen kalten Topf auf eine heiße Ceran®-Glasfläche stellen, ansonsten kann infolge Temperaturspannungen die Ceran®-Glasfläche reißen.
- Keinen unpassend großen oder zu schweren Topf oder Gegenstand auf das Gerät stellen. Das Herabfallen von Gegenständen vermeiden.
- Auch vermeintlich leichte Gegenstände, wie ein Salzstreuer, können bei ungünstigem Fall Risse oder Brüche erzeugen. Verhindern Sie, dass Gegenstände auf die Ceran®-Glasfläche fallen.
- Materialien wie Kunststoff, Alu-Folie oder Zucker können Risse oder Brüche sowie Verkrustungen und Verklebungen an der heißen Ceran®-Glasfläche verursachen. Schalten Sie die Heizeinrichtung aus und schaben die Reste mit einem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.

5.3.6 Gefahr von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran®-Glasfläche



WARNUNG!

Gefahr von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran®-Glasfläche. Scharfe und spitze Kanten können schwere Schnittverletzungen bewirken.

- Bei Schaden an der Ceran®-Glasfläche das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen.

5.3.7 Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt

- Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.
- Kurzanleitung zum Gebrauch

➢ ⚠ Vor Öffnen bzw. Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen.



Potentialausgleich an der Unterseite des Gerätes. Beachten Sie das Symbol.

5.4 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften; beispielsweise zur Einhaltung von Hygieneanforderungen die HACCP-Bestimmungen.

5.5 Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort die Stromzuführung unterbrechen.

Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag:

- Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.
- Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.



Anwendertipp

- Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmen internen Betriebsanweisung.
- Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

6 Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen der vorbreitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

Transportschäden prüfen/abwickeln

- Kontrollieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden.
- Dokumentieren Sie den Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief und lassen sich diesen durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen.
- Entscheiden Sie, ob Sie das Gerät behalten und den Schaden mit dem Frachtbrief reklamieren oder das Gerät nicht annehmen.

  Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

Auspacken

- Öffnen Sie die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen. Nicht reißen oder schneiden.
- Entfernen Sie Verpackungsrückstände.

Lieferumfang

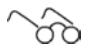
- Kontrollieren Sie den Lieferumfang.

Verpackungsmaterial entsorgen

- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht.

Gerät reinigen

- Reinigen Sie ggf. vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät.



Siehe Kapitel ‘Reinigung, Wartung und Pflege, Seite 37

7 Sicherheitshinweise zur Inbetriebnahme /Wiederinbetriebnahme

⚠ Halten Sie die allgemeinen Voraussetzungen ein

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.

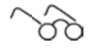


ACHTUNG

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich am Gerät keine Schutzfolie befindet.

- ➢ Halten Sie die Aufstellbedingungen ein wie ausreichende Beleuchtung, sicherer Stand, freier Zugang. Der Aufstellplatz ist waagerecht.
- ➢ ⚠ **WARNUNG!** Brandgefahr. Mindestabstand 20 cm zu Wänden einhalten.
  Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind. Andernfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein. Die Brandschutz-Vorschriften sind zu beachten.
- ➢ ⚠ **WARNUNG!** Betreiben Sie das Gerät nur mit einer abschaltbaren Netzsteckdose.
  FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorschalten.



Beachten Sie Kapitel 'Verwendungszweck', Seite 14

⚠ Besondere Hinweise für die Aufstellung von varithek 2.0® GP-3400

- ➢ Achten Sie auf ausreichend gute Belüftung. Dunstabzug ist am Aufstellort erforderlich.

⚠ Die örtlichen baupolizeilichen Vorschriften einhalten

- ➢ Informieren Sie sich bei der ortsansässigen Behörde.



⚠ Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten



WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung. Die summarische Anschlussleistung elektrischer Geräte könnte die örtlich zulässige Anschlussleistung überschreiten.

- ▶ Lassen Sie Elektroarbeiten nur durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder eine Elektrofachkraft ausführen.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur über Fehlerstromschutzschalter –RCD– an.
  Das Gerät an eine Steckdose mit Schutzkontakt anschließen.
- ▶ Spitzenbelastungen entstehen beispielsweise beim gleichzeitigen Ein- oder Ausschalten mehrerer Geräte. Sachschaden bis hin zu Kabelbrand möglich. Beachten Sie die örtlich zulässige Anschlussleistung. Vermeiden Sie ein massenhaftes Ein- oder Ausschalten.



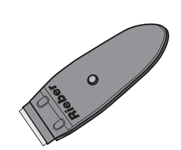
Potentialausgleich bewerkstelligen lassen durch Elektrofachkraft.

8 Gebrauch

8.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ **Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein**

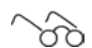
- ⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr! Bei beschädigter Netzanschlussleitung das Gerät sofort ausschalten und sperren. Reparatur.
- ⚠ **WARNUNG!** Gefahr von Schnittverletzung bei beschädigter Ceran ®-Glasfläche.
- ⚠ **WARNUNG!** Halten Sie Unbefugte fern. Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- ⚠ **WARNUNG!** Verbrennungsgefahr! Brandgefahr! NIE in einen leeren aufgeheiztenTopf oder Pfanne Öl oder Fett gießen.
- ⚠ **WARNUNG!** Explosionsgefahr durch überhitztes Öl oder Fett. Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder feuchtem Tuch.
- ⚠ **WARNUNG!** Brandgefahr bei unsachgemäß verschmutztem sowie fehlendem Fettfilter.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche.
- Aluminiumfolie sowie Kunststoffgefäße von der Heizfläche fernhalten.
- ⚠ **WARNUNG!** Bei Ausfall des Elektronetzes stets den Schalter der Netzsteckdose ausschalten, ansonsten könnte sich das Gerät überraschend wiedereinschalten und unvorhersehbare Risiken bewirken.
- Die Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’ sowie die Betriebs-Kontrollleuchte etc. beachten.



- Entfernen Sie fest anhaftende Verschmutzungen auf der Ceran®-Glasfläche möglichst sofort mit dem **Glasschaber**.



- Entfernen Sie leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem **feuchten Tuch** oder einem Geschirrreinigerschwamm **ohne Reinigungsmittel**.



Siehe Kapitel ‘*Reinigung, Wartung und Pflege*’, Seite 37

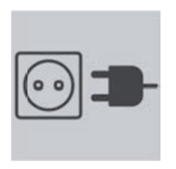
Halten Sie bei Geräten mit induktiver Wärmeerzeugung gewisse Voraussetzungen ein

- ⚠ **WARNUNG!** Verbrennungsgefahr! Halten Sie metallische Gegenstände wie Uhren, Ringe, Besteck, Dosen von der Kochzone fern. Diese könnten sehr schnell aufgeheizt werden.
- Verwenden Sie für das Induktionskochgerät nur induktionstaugliche Behälter. Verwenden Sie GN-Behälter, Töpfe und Pfannen.
  - Ungeeignetes Material kann das Gerät beschädigen.
  - Bei ungeeignetem Material erfolgt keine Leistungsabgabe.
  - Mischformen beim Kochmaterial (semi-induktive Kochbehältnisse) vermindern den Wirkungsgrad.

- Stellen Sie den induktionstauglichen Kochbehälter stets mittig auf das Induktionskochfeld.
  - Der Kochbehälter wird gleichmäßig erhitzt.
- Halten Sie magnetempfindliche Gegenstände wie Kreditkarten, Telefonkarten fern. Diese könnten beschädigt werden.

8.2 Allgemeine Arbeitsweise

8.2.1 Vorgang starten

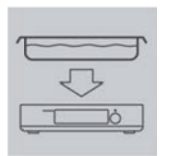




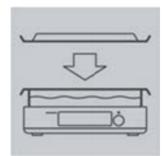




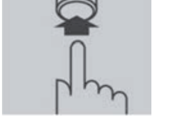
- Gerät an den Stromkreis anschließen.
- Schalter der Netzsteckdose einschalten.











- **thermoplate** ® auf das Gerät stellen.
- Deckel auflegen.
- Den versenkbaren Leistungsregler drücken.







- Die gewünschte Leistungsstufe wählen.
- Leistungsregler drücken und versenken.

  - Das angewählte Programm wird ausgeführt.
- Wird während des Programmablaufes die Stromversorgung unterbrochen, so muss das Programm neu gestartet werden.

8.2.2 Vorgang abbrechen

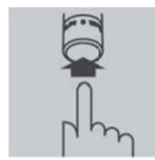






- Den versenkbaren Leistungsregler drücken.
- Den Leistungsregler auf ‚0‘ drehen.
  - Die Kontrollleuchte leuchtet nicht.

8.2.3 Gerät ausschalten

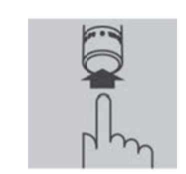




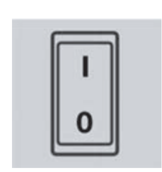
- ➢ Den versenkbaren Leistungsregler drücken.

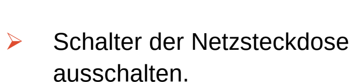


- ➢ Den Leistungsregler auf ‚0‘ drehen.

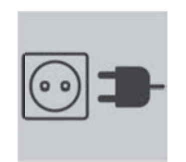


- ➢ Den versenkbaren Leistungsregler drücken.

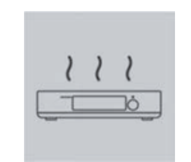




- ➢ Schalter der Netzsteckdose ausschalten.



- ➢ Den Anschlussstecker aus der Netzsteckdose ziehen.

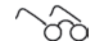


- ➢ Gerät abkühlen lassen.

8.3 varithek® 2.0 CH-800

Bestimmungsgemäße Verwendung varithek® 2.0 CH-800

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.
- Versenkbarer Drehregler mit EIN-/AUS Schalter stufenlos einstellbar, Kennzeichnung von 0 bis 9.

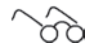


‘Verwendungszweck’, Deckblatt Seite 1, Seite 14 ff.

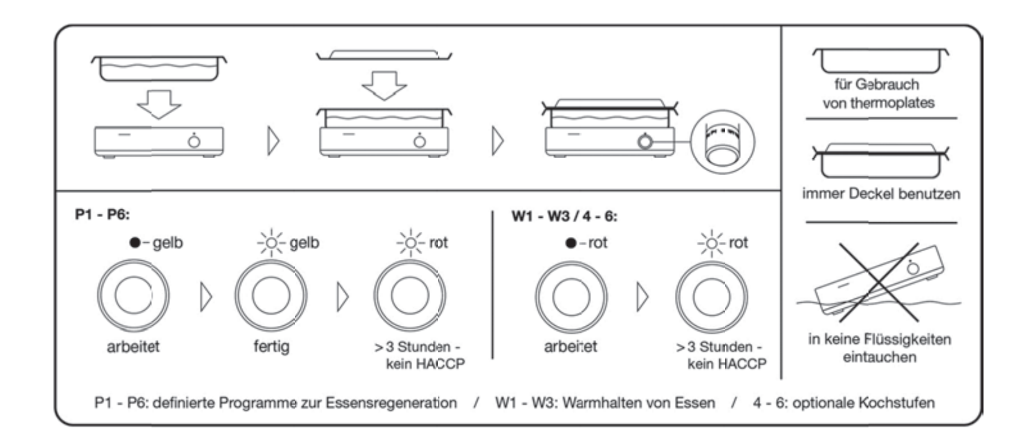
8.4 varithek® 2.0 CK-2200

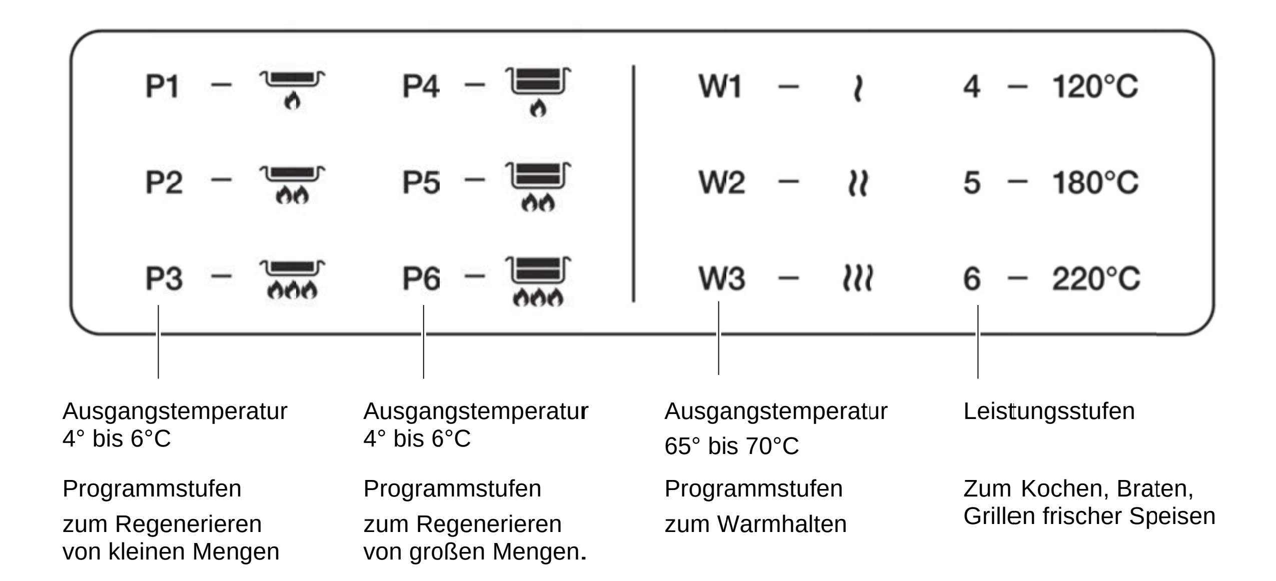
Bestimmungsgemäße Verwendung varithek® 2.0 CK-2200

- **Warmhaltestufen 1 bis 3**: ⇨ zum Warmhalten verzehrfertig warmer Speisen.
- **Programme P1 bis P6**: ⇨ zum automatischen Regenerieren vorproduzierter Speisen.
- **Leistungsstufen 4 bis 6**: ⇨ zum Dämpfen, Kochen und Braten.



‘Verwendungszweck’, Deckblatt Seite 1, Seite 14 ff.





Programmstufen zum Warmhalten

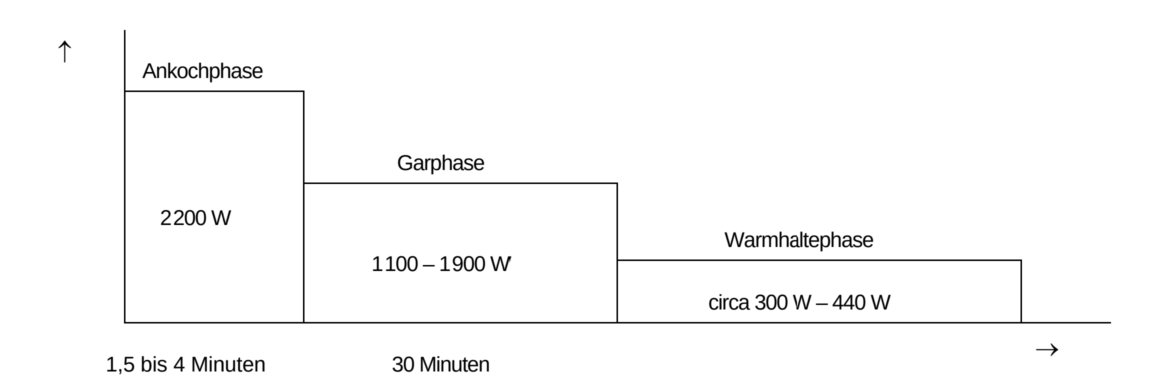
Programmstufe	zum Warmhalten von Speisen	mittlere Leistung
W1 –	für empfindliche Speisen	300 W
W2 –	für weniger empfindliche Speisen	440 W
W3 –	für unempfindliche Speisen	650 W



Während der Warmhaltezeit leuchtet die LED rot.

Programmstufen zum Regenerieren

Automatisches Regenerieren von vorproduzierten Speisen



Programmstufe	Zum Erwärmen / Regenerieren von Speisen. Beispielsweise	mittlere Leistung
P1 –	mit empfindlicher Struktur wie Fisch, Reis, Cuscus, Teigwaren	1 100 W
P2 –	empfindlichen Gemüsegerichten wie Mangold, Spargel, Hopfensprossen, Kaiserschoten	1 220 W
P3 –	weniger empfindlichen Gemüsegerichten wie Püree, Polenta, Wurzelgemüse, Bohnenkerne, Blumenkohl, Karotten	1 400 W
P4 –	Thai Curry, leichte Gemüseeintöpfe, Züricher Geschnetzeltes, Reis, Teigwaren, Cuscus, Püree	1 550 W
P5 –	Schmorgerichte, Ragouts, Kompakte Eintöpfe mit Fleischanteil	1 700 W
P6 –	Schmorgerichte, Ragout	1 870 W



Nach 35 Minuten schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase.
- Die LED blinkt gelb.
- Wechsel in die Warmhaltephase

Leistungsstufen zum Garen

Leistungsstufe	zum:	Leistung:
4 – 120°C	Dämpfen	1 100 W
5 – 180°C	Kochen und Braten	1 450 W
6 – 220°C	Braten	2 200 W

- Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit laut Gesundheitsrichtlinien erreicht.
  - Die **LED blinkt rot** nach 3 Stunden bei ununterbrochener Einschaltdauer.



ACHTUNG

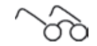
thermoplate® kann durch Überhitzung beschädigt werden.

▶ Beachten Sie die Anleitung zu Ihrem **thermoplate**®.

8.5 varithek® 2.0 CK-2800

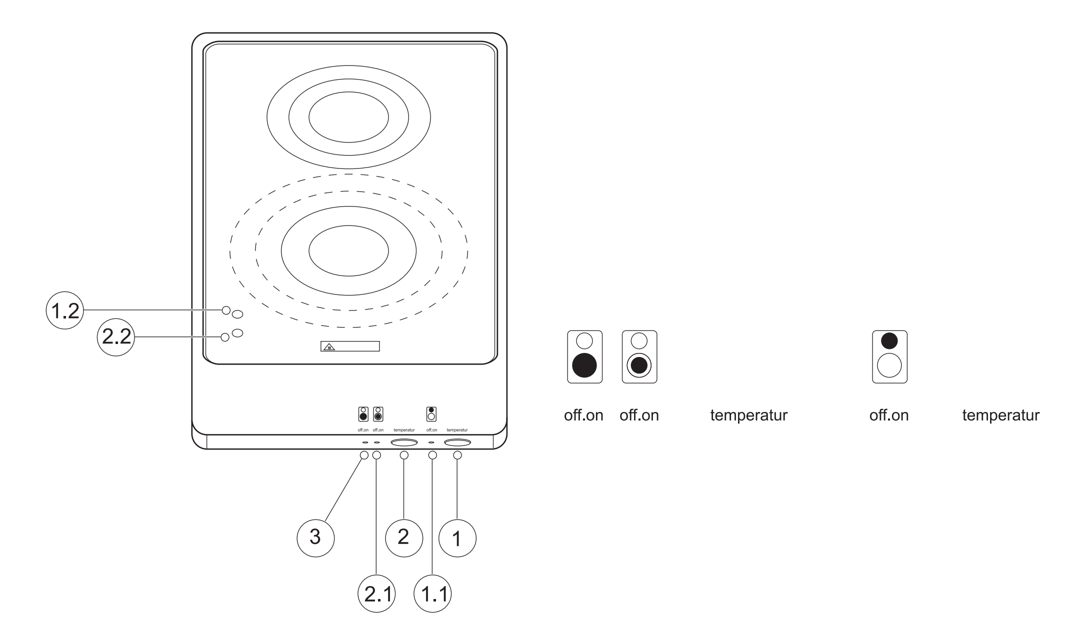
Bestimmungsgemäße Verwendung varithek® 2.0 CK-2800

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.
- Zum Garen
- Versenkbarer Drehregler mit EIN-/AUS Schalter stufenlos einstellbar, Kennzeichnung von 0 bis 9.



'Verwendungszweck', Deckblatt Seite 1, Seite 14 ff.

8.6 varithek® 2.0 CK-3400



1 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler, Stufen 0 bis 9, **hintere** Heizfläche; sowie EIN-/AUS Schalter

1.1 Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’, leuchtet GRÜN beim Heizen, **hintere** Heizfläche

1.2 Kontrollleuchte für Restwärmeanzeige ‘heiße Oberfläche’, leuchtet ROT, **hintere** Heizfläche

2 versenkbarer und stufenlos einstellbarer Leistungsregler, Stufen 0 bis 9, **vordere** Heizfläche; sowie EIN-/AUS Schalter

2.1 Kontrollleuchte für Betriebszustand ‘EIN-/AUS geschaltet’, leuchtet GRÜN beim Heizen, **vordere** Heizfläche

2.2 Kontrollleuchte für Restwärmeanzeige ‘heiße Oberfläche’, leuchtet ROT, **vordere** Heizfläche

3 Kontrollleuchte für die äußere vordere Heizfläche, leuchtet GELB

Hinweis zum Gebrauch der vorderen Kochfläche mit 2 Kochzonen

Durch Drehen des Leistungsreglers im Uhrzeigersinn wird mehr Energie zugeführt, andersherum vermindert.

- Durch Drehen des Leistungsregler (2) im Uhrzeigersinn wird die **innere vordere Kochzone** aktiviert.

- Durch Drehen des Leistungsregler (2) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und leichtes Überdrehen wird die **äußere vordere Kochzone** zusätzlich aktiviert.

- Zum Ausschalten der vorderen Kochzone drehen Sie den Leistungsregler (2) in die Stufe ‘0’.



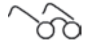
Anwendertipp

- Stellen Sie Pfanne oder Topf ins Zentrum der Ceran®-Glasfläche.
  - Topf-/ Pfannenboden wird gleichmäßig erhitzt.

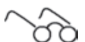
8.7 varithek® 2.0 IK-3500 E, varithek® 2.0 IK-3500 QE

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.
- Zum Garen
- Versenkbarer Drehregler mit EIN-/AUS Schalter stufenlos einstellbar, Kennzeichnung von 0 bis 9.

 *'Verwendungszweck', Deckblatt Seite 1, Seite 14 ff.*

 **Halten Sie die speziellen sicherheitsrelevanten Voraussetzungen ein**

 *Seite 25*

➢ ⚠ **WARNUNG!** Brandgefahr bei unsachgemäß verschmutztem sowie fehlendem Fettfilter. Achten Sie auf einen sauberen, trockenen und eingefügten Fettfilter.

Hinweis zum Gebrauch

➢ Stellen Sie den induktionstauglichen Kochbehälter mittig auf das Kochfeld. Beachten Sie hierbei den minimalen Topfdurchmesser ≥ 120 mm.



8.8 varithek® 2.0 IK-3600 QB

8.8.1 Übersicht der Funktionen

Topferkennung	X
Leistungsstufen	X
Schmelz- und Warmhaltefunktion	X
Ankochautomatik	X
Boost-Funktion	X
Brücken-Funktion	X
Abschaltautomatik (Betriebsdauerbegrenzung)	X

8.8.1.1 Topferkennung (Induktion)

- Die Kochstufe einer Kochstelle kann ohne aufstehendes Kochgeschirr eingestellt werden.
- Die Leistung wird von der Steuerung in der Regel erst freigegeben, wenn geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt wird. Achten Sie auf geeignetes Kochgeschirr.
- **Ohne erkannten Topf** schaltet **nach Ablauf von 10 Minuten** die Steuerung des Gerätes die Kochstelle ab. Kann erst wieder eingeschaltet werden, nachdem der Leistungsregler in die Position „0“ zurück gedreht wurde.
- Mindest-Topfdurchmesser: 120 mm

8.8.1.2 Leistungsstufen

- Die Leistungsstufen 1 bis 9 ermöglichen jede Art der Speisenzubereitung von schonend warm halten und regenerieren bis grillen.

8.8.1.3 Schmelz- und Warmhaltefunktion

Schmelzfunktion

Ziel der Schmelzfunktion ist es, das Kochgeschirr am **Topfboden auf etwa 45°C /circa 42°C im Topf** zu regeln. Dies erlaubt, Speisen energieoptimiert zu schmelzen.

- Die Schmelzfunktion ist die **Stufe 1**, die erreicht wird, wenn der Leistungsregler nach rechts heraus aus der Null-Position heraus gedreht wird.
- Die maximale Zeitdauer ist **auf 2 Stunden begrenzt**. Schaltet automatisch auf AUS.

Warmhaltefunktion

Ziel der Warmhaltefunktion ist es, das Kochgeschirr am **Topfboden auf etwa 70°C /circa 65°C im Topf** zu regeln. Dies erlaubt, Speisen energieoptimiert warm zu halten bzw. schonend zu erwärmen.

- Die Warmhaltefunktion ist die **Stufe 2**, die erreicht wird, wenn der Leistungsregler nach rechts aus der Nullposition heraus gedreht wird.
- Die maximale Zeitdauer ist **auf 2 Stunden begrenzt**. Schaltet automatisch auf AUS.

8.8.1.4 Ankochautomatik

Ziel der Ankochautomatik ist es, die folgende Kochstufe auszulösen.

- Durch **Überdrehen** des Leistungsreglers **nach links** mit einer **Haltedauer** von **mindestens 2 Sekunden** wird die Funktion aktiviert. **Innerhalb 10 Sekunden** muss eine **Kochstufe** am Leistungsregler **gewählt werden**, die sogenannte **Fortkochstufe**.
- Werden die Kochstufen 0, 1, 2, 9 gewählt oder wird der Leistungsregler links/rechts überdreht, dann wird die Ankochautomatik nicht aktiviert.

8.8.1.5 Boost-Funktion

- Mit der Boost-Funktion kann zeitlich begrenzt, **maximal 10 Minuten**, eine Kochstelle mit maximaler Leistung betrieben werden.
- Wenn beide Kochfelder in der Booster-Funktion angewählt sind, dann hat die letzte Auswahl den Vorrang. Die andere Kochstelle wird automatisch auf halbe Leistung verringert. Die maximal mögliche Leistung des Gerätes ist konstant.

➢ **Zur Aktivierung** drehen Sie den Leistungsregler auf Stufe 8, danach auf Stufe 9 auf Anschlag. Anschließend den Leistungsregler auf Stufe 8 einstellen.

➢ **Zur Deaktivierung** drehen Sie den Leistungsregler entgegen dem Uhrzeigersinn auf eine kleinere Stufe als 8.

> Nach 10 Minuten schaltet sich die Funktion automatisch ab.

8.8.1.6 Brücken-Funktion

- Bei dem Induktionskochfeld können zwei bestimmte Kochstellen „gebrückt“ werden. Diese lassen sich steuern als wären sie „eine“ Kochstelle.
- Die linke Kochstelle ist die Hauptkochstelle. Die rechte Kochstelle ist die Zusatzkochstelle.
- **Die Leistungsregler** der beiden Kochstellen müssen **simultan nach rechts überdreht** werden. **Mindest-Haltezeit 2 Sekunden**. Der **Leistungsregler** der **Zusatzkochstelle** muss dann auf **Kochstufe 9** eingestellt werden.

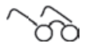
8.8.1.7 Abschaltautomatik (Betriebsdauerbegrenzung BDGB)

- Abhängig von der eingestellten Kochstufe je Kochstelle wird eine maximal zulässige Betriebsdauer (ohne Kochstufen-Änderung) definiert.
- Bei Überschreiten dieses maximalen Zeitlimits wird die jeweilige Kochstelle abgeschaltet.
- Eine erneute Inbetriebnahme ist erst nach zwischenzeitlicher Rückstellung („Nullstellung“) der Leistungsregler möglich.
- Die Restzeit bis zur automatischen Abschaltung wird nach jeder neuen Bedienung der Kochstelle auf den Ausgangswert zurückgesetzt.

Kochstufe:	**BDGB** [Minuten]:	**Kochstufe:**	**BDGB** [Minuten]:
1	120	**5**	300
2	120	**6**	300
3	360	**7**	240
4	360	**8**	90

8.8.2 Bestimmungsgemäße Verwendung varithek® 2.0 IK-3600 QB

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.
- Zum Garen, Grillen



'Verwendungszweck', Deckblatt Seite 1, Seite 14 ff.

8.8.3 Hinweise zum Gebrauch

 **Halten Sie die speziellen sicherheitsrelevanten Voraussetzungen ein**



Seite 25

Geeignet für induktionsfähige GN-Behälter der Größen 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 sowie Töpfe und Pfannen mit circa 22 cm Durchmesser. Beachten Sie hierbei den minimalen Topfdurchmesser ≥ 120 mm.

- Linker Leistungsregler für vorderes Kochfeld.
- Rechter Leistungsregler für hinteres Kochfeld.

Hinweis zum Gebrauch

- Stellen Sie beim Einschalten des Gerätes beide Leistungsregler in Stellung '0'.
- Warten Sie zumindest 3 Sekunden ab. Danach die Leistungsregler auf die gewünschte Leistung einstellen.

  Wenn der Kochbehälter vom Kochfeld entfernt wird, dann regelt sich das Gerät infolge ausbleibender induktiver Erwärmung automatisch zurück.



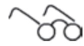
Anwendertipp

- Verwenden Sie **thermoplate**®, die beschichteten **swiss-ply thermoplate**® im GN-Format mit oder ohne Griff, sowie Topf- und Pfannenmaterial von Demeyère.

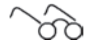
8.9 varithek® 2.0 GP-3400 und GP-2500

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Zum Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.
- Zum Garen, Grillen

 *'Verwendungszweck', Deckblatt Seite 1, Seite 14 ff.*

⚠ Halten Sie die speziellen sicherheitsrelevanten Voraussetzungen ein

 *Seite 25*

- ⚠ **WARNUNG!** Brandgefahr. Stellen Sie sicher, dass an der Unterseite die Fettauffangschale sowie ein sauberer und trockener Fettfilter eingesetzt ist. Betrifft Typ 'GP 2500 I'.
- Arbeiten Sie nur mit hierzu empfohlenen Werkzeugen.

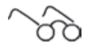
Hinweis zum Gebrauch

- Mittels Leistungsregler stufenlos einstellbar.
  Temperatur einstellbar von 50 °C bis 250 °C.
- Fettablauf über das Fettablaufrohr

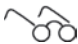
8.10 varithek® 2.0 KP-220 SP

Bestimmungsgemäße Verwendung 

- Zum Kühlen und Kühlhalten von Lebensmitteln vor dem Gast.
- Der Arbeitsverantwortliche organisiert und verantwortet den sicheren Gebrauch des Gerätes. Beispielsweise bestimmt dieser die maximale Verweildauer der diversen Speisen auf der Kühlfläche.

 *'Verwendungszweck', Deckblatt Seite 1, Seite 14 ff.*

⚠ Halten Sie die speziellen sicherheitsrelevanten Voraussetzungen ein

 *Seite 25*

Hinweis zum Gebrauch

- Mittels Leistungsregler stufenlos einstellbar, Stufen 0 bis 9.
  Temperatur einstellbar von circa -7 °C bis +12 °C
  bei Raumtemperatur von circa 20 °C.



Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist **varithek** ® **2.0** energiesparend.

- Verwenden Sie die beschichteten **swiss-ply thermoplates** ® im GN-Format.

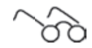
8.11 Zubehör und dessen Verwendung



Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör ist **varithek** ® **2.0** energiesparend, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

- Verwenden Sie Zubehör von Rieber.



Seite 11 ff.

9 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel ‚Allgemeine Sicherheitshinweise'.

9.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

 **Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile oder Bereiche**





WARNUNG!

Im Bereich heißer Teile wie Kochfläche, Behälter und Speisen kann man sich an Händen und Armen verbrennen. Der Zustand der heißen Heizfläche ist optisch nicht erkennbar.

- Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Lassen Sie das Gerät sich abkühlen.

Die Oberfläche des Geräts ist bei offener Heizfläche spätestens nach 60 Minuten auf Handwärme abgekühlt.

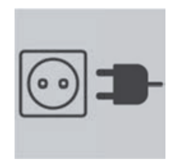
 **Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität**



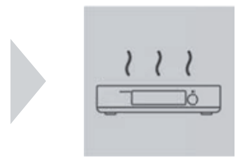
GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf das Gerät. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.
- Elektrische Betriebsmittel **mindestens alle 6 Monate** [2] durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.



- Den Anschlussstecker aus der Netzsteckdose ziehen.



- Gerät abkühlen lassen.

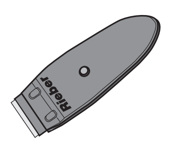


- Gerät reinigen.

[2] Quelle: Berufsgenossenschaftliche Vorschrift BGV A3

9.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

Zum Reinigen von Ceran®-Glasflächen gelten prinzipiell die gleichen Gesichtspunkte wie für Glasflächen.



- Entfernen Sie fest anhaftende Verschmutzungen auf der Ceran®-Glasfläche möglichst sofort mit dem **Glasschaber**.



- Entfernen Sie leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem **feuchten Tuch** oder einem Geschirrreinigerschwamm **ohne Reinigungsmittel**.
- **ACHTUNG.** Reinigen Sie die **abgekühlte** Heizfläche mit **handelsüblichem Glasreiniger**.
- Reiben Sie die Oberflächen anschließend mit einem **weichen Tuch** trocken.



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden.

- Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche. Verwenden Sie keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche oder Stahlwolle oder Stahlbürste.
- Verwenden Sie kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray.
- Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.

9.3 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer heißen, **milden Spülmittellösung.** Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



Anwendertipp

- Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir Rieber-Pflegemittel für Edelstahl.
  - Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

9.4 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät mit einer heißen, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

9.5 Fettfilter, Fettauffangschale reinigen

Diese Teile sind zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.



WARNUNG!

Brandgefahr. Abgesonderte Fette und Öle können sich entzünden.

- ▶ Fettfilter, Fettauffangschale reinigen.
- ▶ Fettfilter korrekt montieren. Kein Fremdfabrikat verwenden.

Das Reinigungsintervall richtet sich nach der Intensität der Benutzung und dem Grad der Fettbelastung. Wir empfehlen eine zumindest wöchentliche Reinigung.



ACHTUNG

Unsachgemäß verschmutzter Fettfilter kann das Gerät beschädigen. Trifft ebenso bei fehlendem Filter sowie Fremdfabrikat zu. Überhitzung des Generators möglich. Wasserrückstände im Fettfilter können in die Elektronik angesaugt werden und diese beschädigen.

- ▶ Fettfilter nach der Reinigung gründlich trocknen.

9.6 Lüftungsgitter reinigen

Der Lüftungsbereich befindet sich an der Unterseite des Produktes.



WARNUNG!

Brandgefahr. Fusseln im Lüftungsbereich können einen Wärmestau bewirken und hierdurch einen Brand verursachen.

- ▶ Reinigen Sie das Lüftungsgitter mindestens 1x monatlich mit einem Lappen oder Pinsel oder Staubsauger.

9.7 KP-220 SP

Gerät abtauen, reinigen



Anwendertipp

Beim Abtauen einer stark vereisten Kühlfläche läuft die abgetaute Flüssigkeit am Gerät allseits herum ab. Dies könnte unerwünscht sein.

- ▶ Drehen Sie bedarfsweise das Gerät beim Abtauen auf die Längs- oder Stirnseite.
- ▶ Reinigen Sie danach die Teile aus Edelstahl.

Füllstand Kältemittel prüfen lassen



Anwendertipp

Das Produkt zum Kühlhalten kann Kältemittel verlieren. Der Verlust von Kältemittel kann eine verminderte Kühlleistung bis hin zum Sachschaden am Kühlaggregat bewirken.

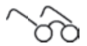
- ▶ Der Hersteller empfiehlt eine jährliche Kontrolle durch eine Kältefachkraft.

- ⚠ **WARNUNG!** Kältemittel schadet der Gesundheit. Der Umgang mit Kältemittel ist nur durch eine Fachkraft wie Kältefachkraft zulässig.

9.8 Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung

Das Typenschild bietet wichtige Technische Angaben für den Gebrauch sowie eine eindeutige Identifikation, die beispielsweise für Ersatzteile erforderlich ist. Instruktionen unterstützen den korrekten Umgang.

- Vergewissern Sie sich vom Zustand der Produktkennzeichnung. Inspizieren Sie dies zumindest 1x halbjährlich. Wenden Sie sich bedarfsweise an den ‘Vertrieb & Service’.



‘Beachten Sie die Produktkennzeichnung, achten Sie auf den Erhalt’, Seite 22

9.9 Gerät trocken in Bereitschaft halten



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Lagerung kann das Gerät beschädigt werden.

- ▶ Geräte nicht stapeln.

- Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

10 Störung – Was tun?



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- Defektes Gerät sofort ausschalten und sperren.
- Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.

- Arbeiten an der Kühleinrichtung sind nur durch hierfür autorisiertes Fachpersonal wie Kältefachkraft oder den Rieber-Kundendienst zulässig. Betrifft Typ: **KP-220 SP**

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät heizt nicht auf, Kontrolllampe leuchtet nicht	Gerät defekt Elektrischer Anschlussstecker / Elektrokabel defekt Schalter an der Netzsteckdose nicht eingeschaltet. Keine Stromzufuhr	➢ Schalterstellung an der Netzsteckdose prüfen. ➢ Sicherung prüfen. ➢ Steckerverbindung prüfen. ➢ Rücksprache mit Rieber-Service oder einem Vertragspartner
Unzureichende Heizleistung	Gerät defekt	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Das Gehäuse ist übermäßig heiß	Gerät defekt	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Ceran®-Glasfläche beschädigt, beispielsweise Riss	Mechanische Gewalteinwirkung	➢ Reparatur # Rieber-Service oder Vertragspartner
Kühlleistung vermindert bei Typ KP-220 SP	Verlust an Kältemittel	➢ ⚠ **WARNUNG!** Kältemittel kann der Gesundheit schaden. Zustand kontrollieren. # Kältefachkraft
Anschlussleitung oder Anschlussstecker beschädigt	Mechanische Gewalteinwirkung, Gerät defekt	➢ Reparatur # Elektrofachkraft

Kundendienst, Ersatzteile



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

- Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Vertragspartner oder den Rieber Werkkundendienst.

Entsorgung des Gerätes

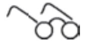


Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recycelt werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

11 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,



Siehe Kapitel 'Verwendungszweck'

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen" der Rieber GmbH & Co. KG.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- nicht zutreffend

12 Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen

EG-Konformitätserklärung
nach EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Produkte

- **varithek® 2.0 CH-800**
- **varithek® 2.0 CK-2200Q**
- **varithek® 2.0 CK-2800 Q**
- **varithek® 2.0 CK-3400**

- **varithek® 2.0 IK-3500 QE**
- **varithek® 2.0 IK-3500 E**
- **varithek ® 2.0 IK-3600 QB**

- **varithek® 2.0 GP-3400SP**
- **varithek® 2.0 GP-2500I SP**

- **varithek® 2.0 KP-220 SP**

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100: Sicherheit von Maschinen — Allgemeine Gestaltungsleitsätze — Risikobeurteilung und Risikominimierung) befinden.

EG-Konformitätserklärung
nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich dass sich die Produkte

- **varithek® 2.0 CH-800, varithek® 2.0 CK-2200, Q, varithek® 2.0 CK-2800 Q, varithek® 2.0 CK-3400**
- **varithek® 2.0 IK-3500 QE, varithek® 2.0 IK-3500 E, varithek ® 2.0 IK-3600 QB**
- **varithek® 2.0 GP-3400 SP, varithek® 2.0 GP-2500I SP**
- **varithek® 2.0 KP-220 SP**

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG befindet.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Kopie der EG-Konformitätserklärung von unserem Vertriebsteam.

13 Register

2 Kochzonen ... *30*
Abschaltautomatik ... *33*
abtauen ... *40*
Auftisch-Systemträger ... *12*
Ausgangstemperatur ... *28*
ausschalten ... *27*
BDGB ... *33*
Boost-Funktion ... *32, 33*
Braten ... *27*
Ceran ®-Glasfläche ... *6, 7, 8, 15, 21, 22, 25*
ceran hob ... *12*
CH-800 ... *1, 10, 12, 13, 27*
CK-2200 ... *1, 10, 19, 27*
CK-2800 ... *1, 29*
CK-3400 ... *1, 10, 30*
Dämpfen ... *27*
Edelstahl ... *8, 12, 15, 38*
EIN-/AUS Schalter ... *7, 8, 9, 27, 29, 30, 31*
Einbau-Systemträger ... *13*
einschalten ... *26*
Elektrokochfeld ... *10*
Fettauffangschale ... *39*
Fettfilter ... *8, 31, 35, 39*
Garen ... *29*
GP-2500 ... *1, 10, 35*
GP-3400 ... *1, 10, 24, 35*
Grill ... *10*
Grillen ... *27, 28, 29*
Herzschrittmacher ... *15, 21*
IK-3500 E ... *1, 10, 31*
IK-3500 QE ... *1, 10, 31*
IK-3600 QB ... *1, 10, 32, 34*
Induktion ... *10, 20, 21*
Induktionskochfeld ... *6, 8, 10, 15, 26*
Induktionskochgerät ... *25*
Kältemittel ... *40*
Kochen ... *11, 27, 28, 29*
Kontrollleuchte für Betriebszustand ... *30*
Kontrollleuchte für die äußere vordere Heizfläche ... *30*
Kontrollleuchte für Restwärmeanzeige ... *30*
KP-220 SP ... *1, 10, 35, 40*
Kühlfläche ... *9, 15*
Kühlung ... *7*
LED ... *19, 28, 29*
Leistungsregler ... *7, 8, 9, 27, 30, 34, 35*
Leistungsstufe ... *26, 29*
Potentialausgleich ... *11, 14, 22, 24*
Produktkennzeichnung ... *14, 22, 40*
Programmstufe ... *28, 29*
Regenerieren ... 27, 28, 29
Reinigung ... *18, 22, 23, 25, 37, 38, 39*
Störung ... *41*
Stromversorgung ... *16, 26*
thermoplate® ... *11, 12, 13, 29, 34*
versenkbarer Drehregler ... *27, 29, 31*
vordere Kochfläche ... *30*
Warmhalten ... *17, 27, 28*
Warmhaltephase ... *28, 29*
Zubehör ... *36*

14 Kontaktanschrift

Hersteller:

Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG
Rheinlandstraße 10
D 71636 Ludwigsburg
Tel +49 (0) 7141 479-0
FAX +49 (0) 7141 479-200
E-Mail info@eisfink.de
www.eisfink.de

Zuständig für Vertrieb sowie Service:

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de